



# Revue de presse

Semaine du 22 au 28 janvier 2022

# A NE PAS MANQUER

## **L'affichage de l'origine des viandes en restauration, obligatoire dès le 1 mars. Le décret est paru**

SNACKING 27/01/2022

Le décret d'application de la loi votée en juin 2020 sur l'origine des viandes, qui établit notamment de nouvelles obligations vis-à-vis de la transparence de l'information, vient de paraître. L'origine des viandes servies en restauration hors domicile devra être mise à disposition du consommateur. Retrouvez le décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022.

- ⇒ **RTL**
- ⇒ **BRA RESTAURATION**
- ⇒ **LE CHEF**
- ⇒ **LE MONDE**
- ⇒ **NEORESTAURATION**
- ⇒ **LIBERATION**
- ⇒ **LE FIGARO**

...

## **SALON**

### **Près de 4 000 visiteurs sur Food'in Sud 2022**

GRANDES CUISINES 27/01/2022

Food'in Sud, qui avait choisi de maintenir ses dates, a accueilli du 23 au 25 janvier au Parc Chanot à Marseille, près de 4 000 visiteurs venus rencontrer les 150 exposants présents.

### **#Food Tendances 2022 le 7 avril à Paris**

BRA RESTAURATION Janv-fev

C'est un nouvel événement pour la profession, et non des moindres : notre magazine propose aux dirigeants de la restauration commerciale contemporaine, mais aussi à leurs employés, fournisseurs, experts, installateurs et autres distributeurs, de se réunir pour une journée d'informations, d'échanges et d'inspirations.

### **Sagasdom à Paris du 28 au 30 janvier**

BRA RESTAURATION Janv-fev

la guyane et les épices mises à l'honneur

La 7e édition du Sagasdom, le Salon de la Gastronomie des Outre-Mer et des Cuisines du monde, est prévue du 28 au 30 janvier 2022 à Paris Expo Porte de Versailles. Sa fondatrice Babette de Rozières a choisi la Guyane comme invitée d'honneur, et les épices comme thème principal.

### **EquipHotel de retour à Paris du 6 au 10 novembre 2022**

BRA RESTAURATION 25/01/2022

## COVID

### **Le pass sanitaire dès lundi 24 janvier, la levée progressive des restrictions à partir du 2 février**

SNACKING 20/01/2022

A l'issue des annonces de Jean Castex de ce soir, il est clair que le Gouvernement va lâcher du lest sur le front des restrictions. Même si le pass sanitaire doit entrer en application à partir du 24 janvier, la levée des contraintes sanitaires s'amorcera à compter du 2 février. Le 16, la consommation de nourriture debout sera de nouveau possible dans les bars et restaurants.

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **Pains, pizzas, fromage... Les distributeurs automatiques sont-ils l'avenir des territoires ruraux ?**

LE FIGARO 27/01/2022

Les distributeurs alimentaires sont de plus en plus nombreux à pallier le manque de commerces de proximité dans les territoires reculés. Avec parfois des effets contre-productifs.

### **Deux syndicats agricoles appellent à une "action de surveillance des prix" de la grande distribution**

France BLEU 27/01/2022

Les syndicats agricoles FNSEA et Jeunes Agriculteurs appellent leurs adhérents à se mobiliser jeudi pour une "action de surveillance des prix et des origines" de la grande distribution. La FNSEA les accuse de "tuer l'alimentation en France" au regard des "prix beaucoup trop bas" pratiqués.

### **Écoles, publicités, politique... Comment les lobbys de la viande nous influencent**

DNA 26/01/2022

Dans un rapport paru mardi, l'ONG Greenpeace dénonce l'influence "tentaculaire" des lobbys de la viande dans de nombreux aspects de la vie privée et publique "aux dépens de la santé des consommateurs, de l'environnement et des agriculteurs écologiques".

⇒ **20 minutes**

### **plus équilibrés, végétariens ou même végétans: quand les enfants bousculent les repas des parents**

BFM 22/01/2022

Dans certains foyers, ce sont les jeunes générations qui poussent à moins manger de viande, moins gaspiller ou se tourner vers d'autres types de régimes alimentaires.

### **La loi Egalim : le compte n'y est pas encore**

ZEPRO RESTO janv-fev (*article version print*)

## RESTAURATION COLLECTIVE

### **Le télétravail et les fermetures de classes « rendent difficile l'anticipation des volumes quotidiens », Elior n'est plus capable de confirmer ses objectifs 2021-2022**

LES ECHOS INVESTIR 27/01/2022

Le chiffre d'affaires d'Elior a progressé sur les trois mois à fin décembre, mais le renforcement des restrictions sanitaires pour endiguer Omicron le mois dernier a rebattu les cartes. Le manque de visibilité est maintenant trop grand pour que le groupe de restauration collective puisse confirmer ses objectifs pour l'exercice 2021-2022, qui s'achèvera fin septembre.

### **La cantine redonne son image**

ZEPRO RESTO janv-fev *(article version print)*

### **L'Anses favorable au menu végétarien dans les cantines**

ZEPRO RESTO janv-fev *(article version print)*

## RESTAURATION COMMERCIALE

### **+12% de réservations TheFork sur la période juin-octobre 2021 vs 2020**

BRA RESTAURATION 26/01/2022

TheFork publiait mi-janvier les résultats du secteur de la restauration sur l'année 2021, issus d'une étude réalisée sur la base de ses données. La société de TripAdvisor® compte plus de 60 000 restaurants partenaires dans 12 pays, dont plus de 15 000 en France.

### **Quick Commerce : Frichti prêt à se livrer au géant européen des dark stores Gorillas**

Snacking 24/01/2022

Coup de théâtre ce lundi, avec l'annonce commune par la licorne berlinoise de livraison rapide Gorillas et le spécialiste hexagonal du prêt à consommer livré, qu'ils entraînent en discussion exclusive pour unir leurs forces. En clair, l'allemand se prépare à avaler la startup française.

### **Le boom du snacking**

ZE PRO snacking janv-fev *(article version print)*

# INFOS INTERNES

## **Le SNRPO rejoint le Groupement national de la restauration (GNR)**

BRA RESTAURATION 25/01/2022

Le Groupement national de la restauration (GNR), qui réunissait déjà le SNARR, le SNRC et le SNRTC\*, accueille désormais le Syndicat national de la restauration publique organisée (SNRPO). Ce dernier, qui regroupe les chaînes de restauration libre-service, cafétérias et assimilées, compte 7 entreprises adhérentes – Areas (L'Arche), Autogrill, Coop Atlantique (Plateau d'Auguste et Toquenelle), Crescendo, Flunch, Sighor Léo Resto, Salad & Co – représentant plus de 1200 établissements de restauration.

## **Les bons de livraison de RibéGroupe incluent désormais les taux Egalim et de produits locaux**

REUSSIR FUIITS ET LEGUMES 24/01/2022

Le bon de livraison est l'élément crucial de la relation commerciale entre fournisseur et client. Le grossiste innove pour fluidifier les flux d'informations.



